



## Fiche technique

## PUREE DE NOISETTES BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Purée de noisettes* <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Analyse nutritionnelle :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Energie : 2767 KJ soit 662 kcal</li> <li>- Glucides : 13.5 g</li> <li>- Protides : 12.5 g</li> <li>- Lipides : 64.7g</li> <li>- Fibres : 4 g</li> <li>- Sodium : 5.08 mg</li> <li>- Potassium : 438 mg</li> <li>- Phosphore : 349.6 mg</li> <li>- Calcium : 226 mg</li> <li>- Magnésium : 114.6 mg</li> <li>- Fer : 2.7 mg</li> </ul>
Conditionnement :	Seau 5 kg
Processus de fabrication :	Grillage des noisettes au feu de bois Broyage à la meule à basse température
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783  
 mail : [actibio@actibio.net](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)